



MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ВСТРАИВАЕМОГО ДУХОВОГО ШКАФА МЕОН.6711B/WBS/WS/XX



БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с новым прибором.

Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию вашего прибора и уходу за ним, а также необходимые предупреждения, которые позволят вам извлечь максимальную пользу из прибора.

Храните данное руководство в надежном и удобном месте с тем, чтобы пользоваться им при необходимости.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

www.maunfeld.ru

СОДЕРЖАНИЕ

стр.3.....ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

стр.4.....КОМПЛЕКТАЦИЯ: РЕШЕТКА, ПРОТИВНИ

стр.5.....КОМПЛЕКТАЦИЯ: ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ
НАПРАВЛЯЮЩИЕ

стр.6.....ХАРАКТЕРИСТИКИ

стр.7.....ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

стр.8.....РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

стр.9.....СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРА

стр.11.....ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ

стр.12.....ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО МОНТАЖУ

стр.15.....УСТАНОВКА ПРИБОРА В НИШУ

стр.16.....ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

стр.178.....ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

стр.19.....ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ

стр.20.....УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

стр.21.....ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

стр.23.....ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

стр.23.....ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

стр.25.....ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

стр.27.....ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ.

стр.28.....РАБОТА В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ПРИБОРА

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ПРИБОРА

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ

стр.30.....РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

стр.32.....ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

стр.33.....НАСТРОЙКИ

стр.34.....БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

стр.35.....БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

стр.36.....ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЛАМПЫ

стр.37.....СИГНАЛИЗАЦИЯ ОБ ОШИБКАХ

стр.38.....ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ПРИБОРА

стр.38.....ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

стр.39.....ЧИСТКА ПОВЕРХНОСТЕЙ

стр.40.....СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

стр.41.....ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

стр.42.....СНЯТИЕ/ УСТАНОВКА ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА

стр.43.....СНЯТИЕ/ УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

стр.44.....ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

стр.45.....ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

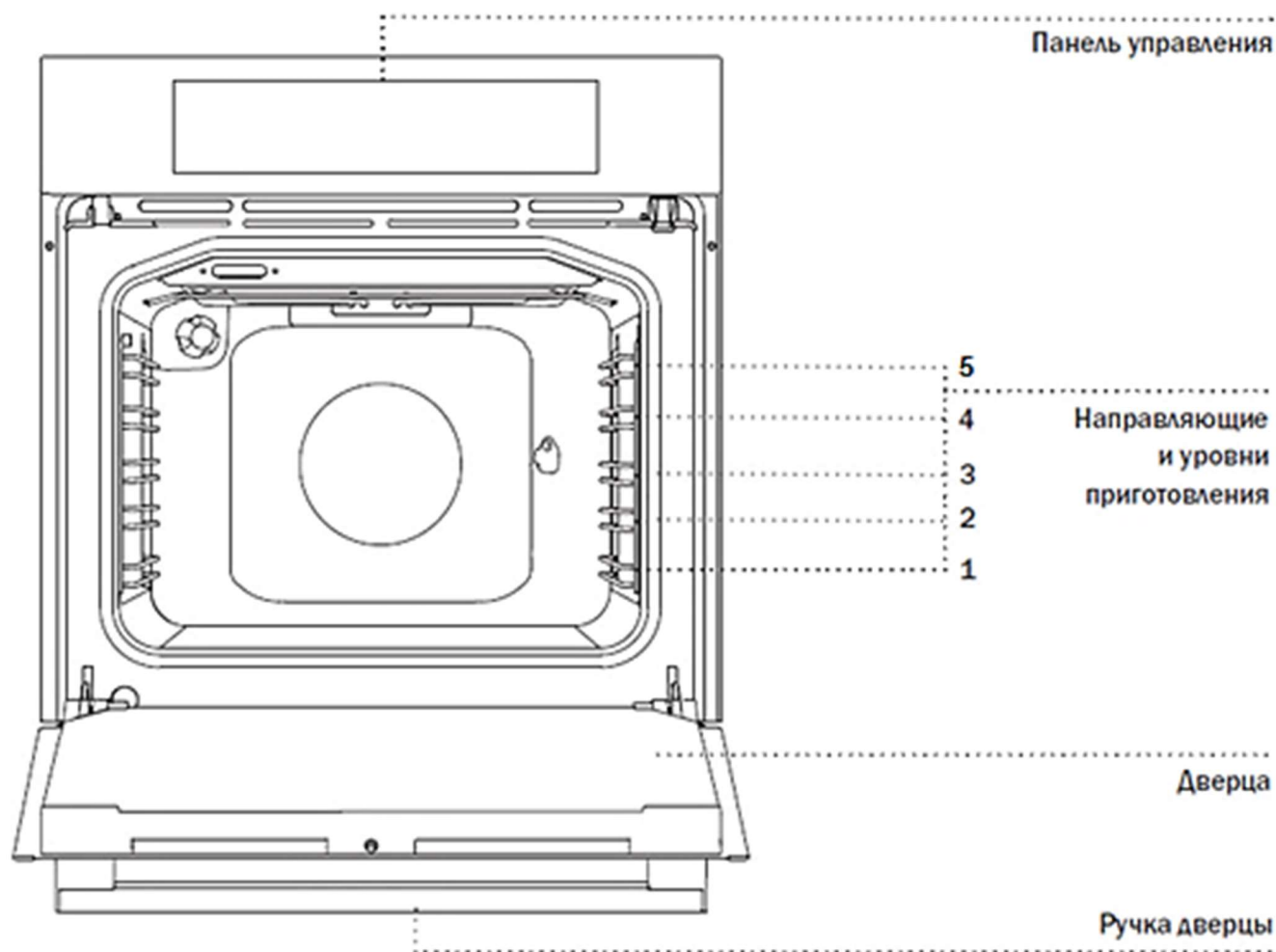
стр.45.....УТИЛИЗАЦИЯ

стр.46.....СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПОКУПКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие позволяют готовить блюда на пяти уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх).

Уровни 4 и 5 используются для приготовления на гриле.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

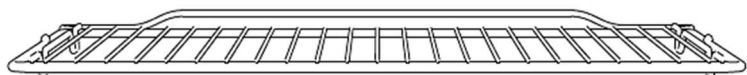
Прибор оборудован автоматическим охлаждающим вентилятором, который принудительно охлаждает корпус и панель управления прибора.

ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора.

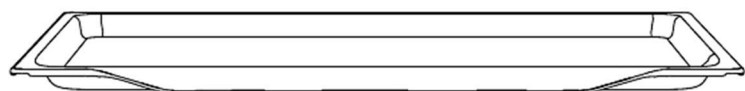
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

КОМПЛЕКТАЦИЯ: РЕШЕТКА, ПРОТИВНИ.

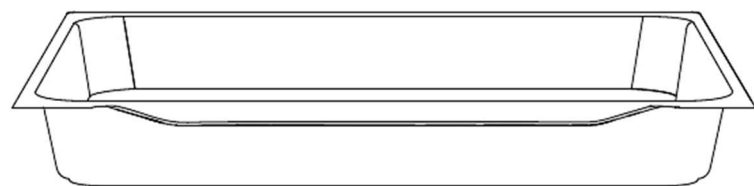


РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

На решетке имеются выступы, для безопасного расположения решетки в противне или на столешнице.



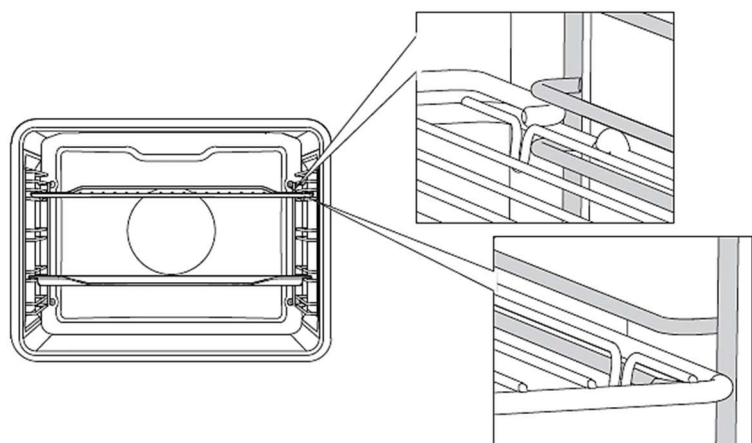
МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.



ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ

предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

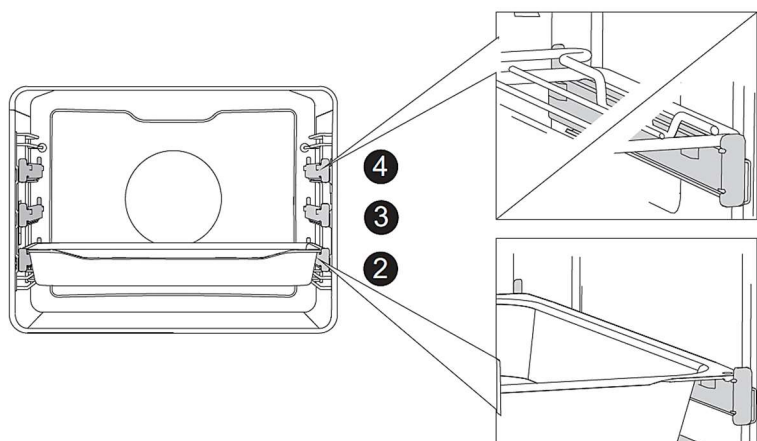
При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на гриле или вертеле.



При наличии съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

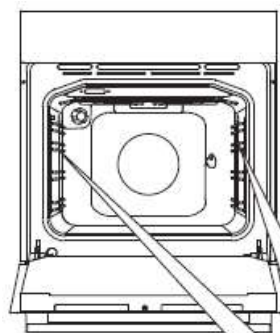
КОМПЛЕКТАЦИЯ: ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



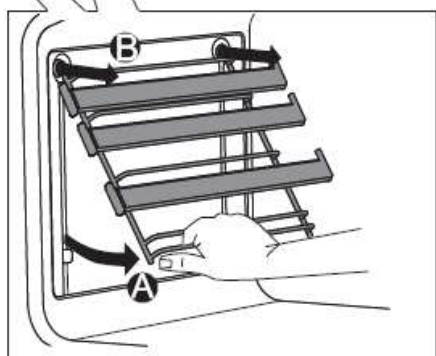
Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на **телескопические направляющие**, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.

Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте их в духовку до конца.

Убедитесь, что направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.

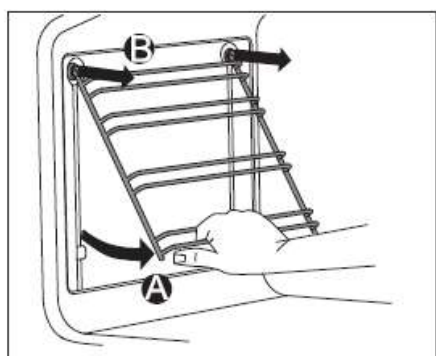


Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.



A Приподнимите направляющие снизу, отведя их от стенки.

B Извлеките направляющие из гнезд.



Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Духовой шкаф предусмотрен для работы на одной фазе 220-240 В 50-60 Герц. Перед установкой, пожалуйста, внимательно прочитайте регистрационный бланк, расположенный в нижней передней части духового шкафа.

ХАРАКТЕРИСТИКИ	МЕОН.6711
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 V, 50-60 HZ
ГРИЛЬ	1200 W
ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	800W
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1200 W
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ+ВЕРХНИЙ	2025 W
НАГРЕВАТЕЛЬ+ВЕНТИЛЯТОР	
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ+ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ	2000 W
МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ	3200 W
ТУРБОВЕНТИЛЯТОР	25 W
ПОДСВЕТКА	25 W
ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ МОТОР	22 W
ТАЙМЕР	Сенсорный
ОБЪЕМ (общий)	67 Lt
ОБЪЕМ (полезный)	64 Lt
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА (ШхГхВ)	595x560x598 mm
РАЗМЕРЫ КАБИНЫ ДЛЯ МОНТАЖА (ШхГхВ)	560x575x560 mm
НЕТТО	37 кг
БРУТТО	40 кг

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После установки прибора, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды. Для повторного использования выброшенного упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприемники, в зависимости от особенностей мусора (фольга, картон, пенопласт). Прежде чем выбросить в мусор какой-либо электрический прибор, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого прибора другими.



ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

Нижеприведенные данные по энергопотреблению духового шкафа проверялись при применении международного стандарта EN 60350-1

ХАРАКТЕРИСТИКА	ЗНАЧЕНИЕ
Наименование модели	МЕОН 6711В МЕОН 6711W
Тип духовки	Электрическая
Масса прибора (М)	37,0 кг
Количество камер	1
Источник тепла каждой камеры	Электроэнергия
Объем (V)	64 л
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (электрическая конечная энергия) (E _{Electric cavity})	0.86 кВт·ч/цикл
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия) (E _{Electric cavity})	0.93 кВт·ч/цикл
Индекс энергетической эффективности (E _{EIcavity})	104,90

Для снижения воздействия на окружающую среду при приготовлении пищи необходимо выбирать режим приготовления с наименьшим уровнем энергопотребления

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

W – **WHITE** – БЕЛОЕ СТЕКЛО, АЛЮМИНИЕВАЯ РУЧКА

B – **BLACK** – ЧЕРНОЕ, АЛЮМИНИЕВАЯ РУЧКА

11 – 11 ФУНКЦИЙ

67 – ОБЪЕМ 67 ЛИТРОВ

МЕОН.6711 В/В

H – БУКВЕННОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ МОДЕЛИ

O - **OVEN** – ДУХОВКА

E - **ELECTRIC** – ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

M – ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Дети младше восьми лет должны постоянно находиться под присмотром!

Во время работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы доступные части прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы дети не находились вблизи прибора!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой лампочки освещения проверьте, чтобы прибор был отключен от электропитания. Опасность удара электрическим током!

Для очистки прибора не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхности и защитную эмаль, а также могут привести к растрескиванию стекла.

Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его в других целях, например, для обогрева помещений, сушки животных, бумаги, текстиля и трав, так как это может стать причиной повреждений и возгорания.

Подключение прибора может производить только специалист сервисного центра.

Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к серьезным травмам и повреждению прибора.

Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей прибора.

Опасность короткого замыкания! Поэтому кабели других электроприборов должны находиться на безопасном расстоянии от прибора.

Во избежание опасных ситуаций **замену присоединительного кабеля** может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!

Не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.

Производитель не несет гражданской или уголовной ответственности, за повреждения, причиной которых было игнорирование приведенных указаний по безопасности и установке прибора.

Во время работы дверца прибора сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована вторым стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы.

Шарнир дверцы при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

В целях безопасности держите такие материалы, как **полиэтиленовая пленка и пенопласт**, в недоступном для детей месте. Иначе они могут быть опасными.

Возможные несоответствия в цветовых оттенках между различными приборами или компонентами в пределах одной производственной линии могут возникать по причине различных факторов, таких как: различные углы обзора, цвет фона, освещение в помещении.

МАУНФЕЛД

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ПРИБОРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ

- Данный прибор не должен использоваться с какой-либо иной целью, кроме приготовления пищи. Использование в иных целях (например, для обогрева комнаты) опасно и недопустимо. Производитель не несет ответственности за вред, который может быть нанесен человеку, окружающей среде и предметам в результате неположенного, неправильного или недопустимого использования прибора.
- Не накрывайте нижнюю часть духового шкафа алюминиевой фольгой.
- При перемещении прибора, чистке или техническом обслуживании, выньте вилку из розетки.
- Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Ни в коем случае не дотрагивайтесь до прибора, если у Вас мокрые или влажные руки или ноги.
- Если в результате неосторожности дверца духового шкафа сойдет с петли, она может повредить Вам руки.
- Если духовой шкаф испортится или не будет работать как положено, отключите его и выньте вилку из розетки.
- Любой ремонт и техническое обслуживание должны производить компетентные сервисные организации. При ремонте должны применяться лишь оригинальные запасные части.
- При нарушении любого из указанных выше условий, Ваш духовой шкаф может испортиться.
- Производитель не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам в результате нарушения данных предупреждений.
- Производитель не несет ответственность за повреждения, которые могут возникнуть в результате опасного и несоответствующего использования духового шкафа.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

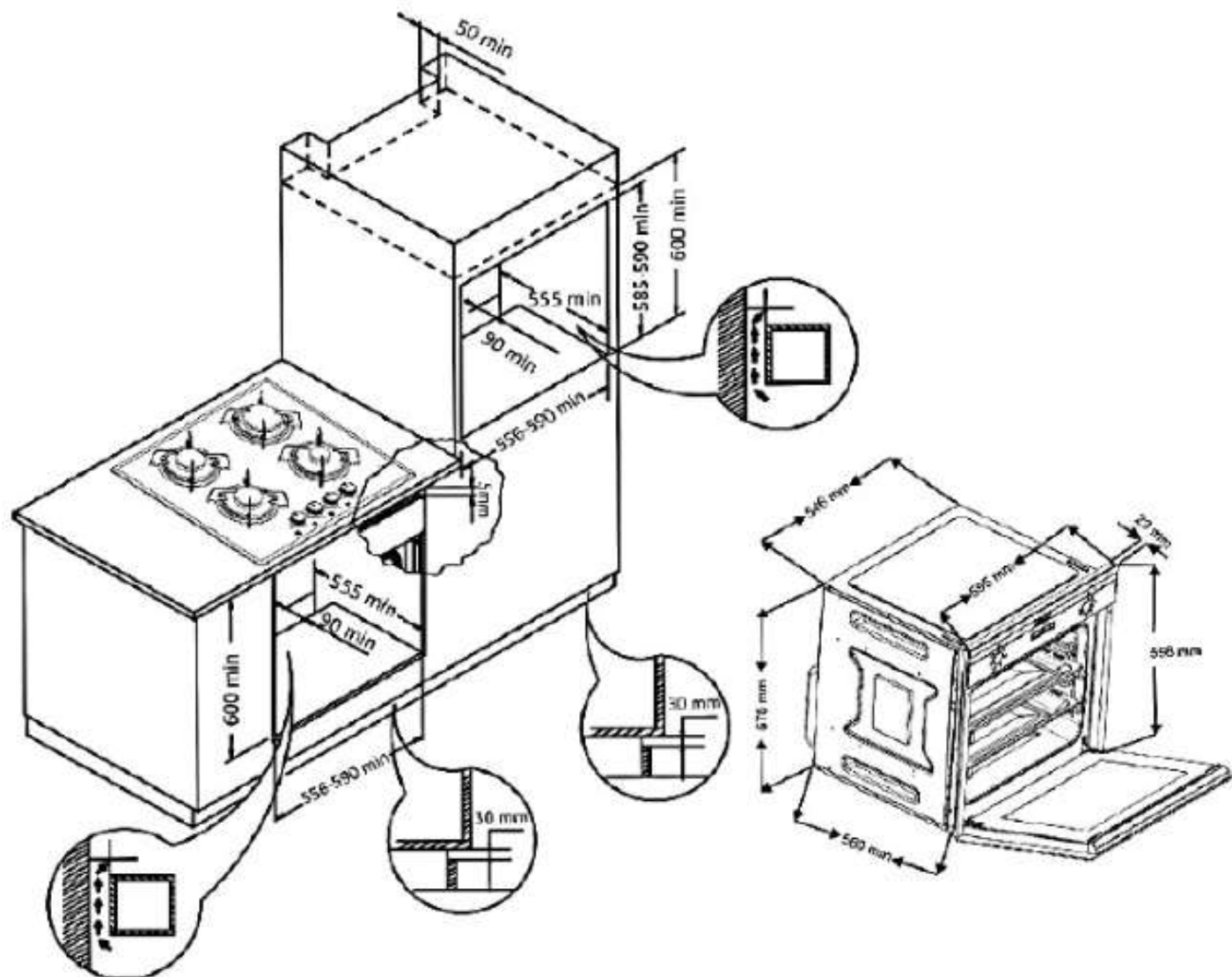
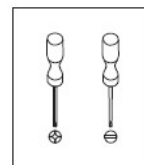
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО МОНТАЖУ

Установка должна производиться компетентным мастером согласно инструкции. Производитель не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам из-за неправильной установки прибора.

- Для нормальной работы встроенного духового шкафа размеры ниши или кухонной тумбы, куда он будет монтироваться, а также выбор материала, который должен быть устойчив против высоких температур, должны быть верными. Пожалуйста, производите установку согласно размерам, указанным **на рис. 1 или рис. 2**
- Стенки мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должны быть жароустойчивы. В особенности, если боковые стенки сделаны из пиломатериала с покрытием, покрытие должно быть устойчиво против температуры 100 °С. Пластик или клейкое покрытие, не устойчивое перед такой температурой, может деформироваться.
- В целях безопасности, следует предотвратить прямое касание духового шкафа с электрическими деталями.
- Детали, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть закреплены так, чтобы их нельзя было бы удалить каким-либо инструментом.
- Для обеспечения большей циркуляции воздуха монтаж следует выполнять так, как указано **на рис. 1 или на рис. 2**
- В кухонном гарнитуре, куда встраивается духовой шкаф, рекомендуется оставить сзади пустое пространство шириной мин. 40 мм.
- При размещении духового шкафа под него следует установить подставку, способную вынести тяжесть духового шкафа.
- Перед установкой духового шкафа подготовьте место для установки Вашего духового шкафа, организуйте электропроводку.
- Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильника

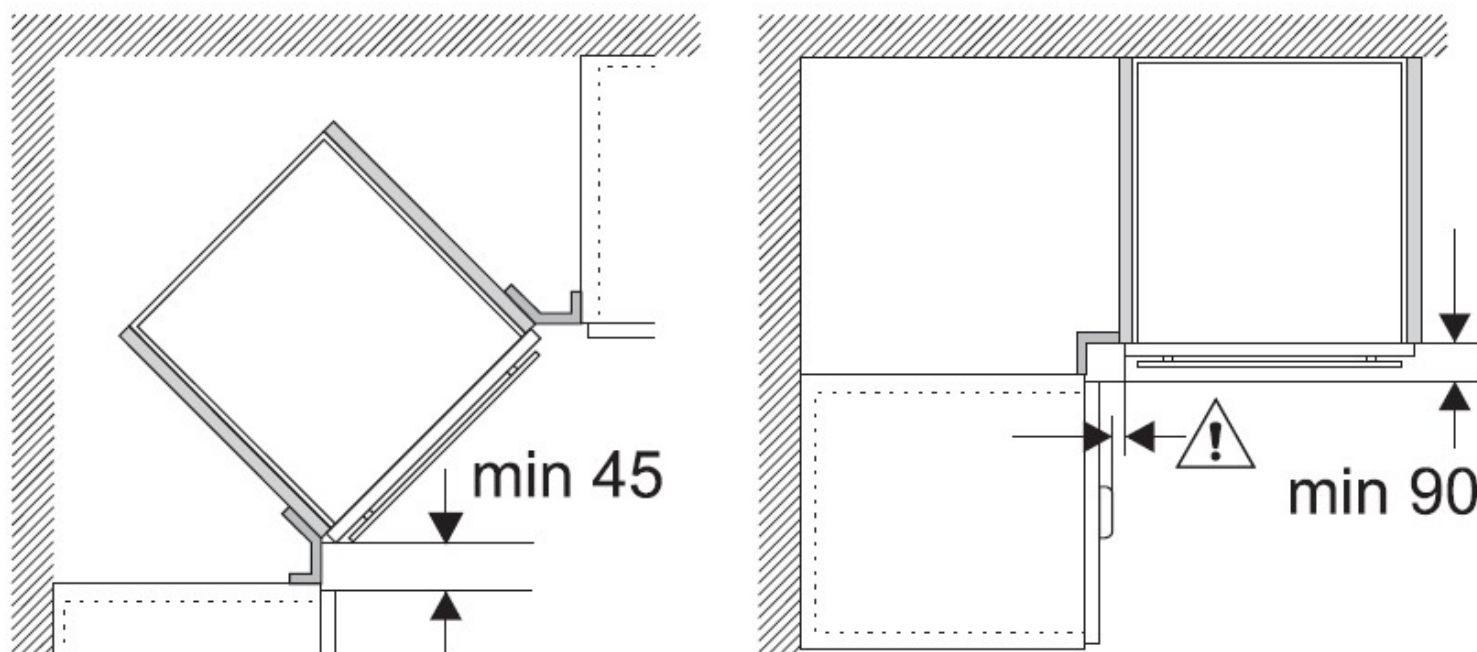
УСТАНОВКА ПРИБОРА

РИСУНОК 1



УСТАНОВКА ПРИБОРА

РИСУНОК 2



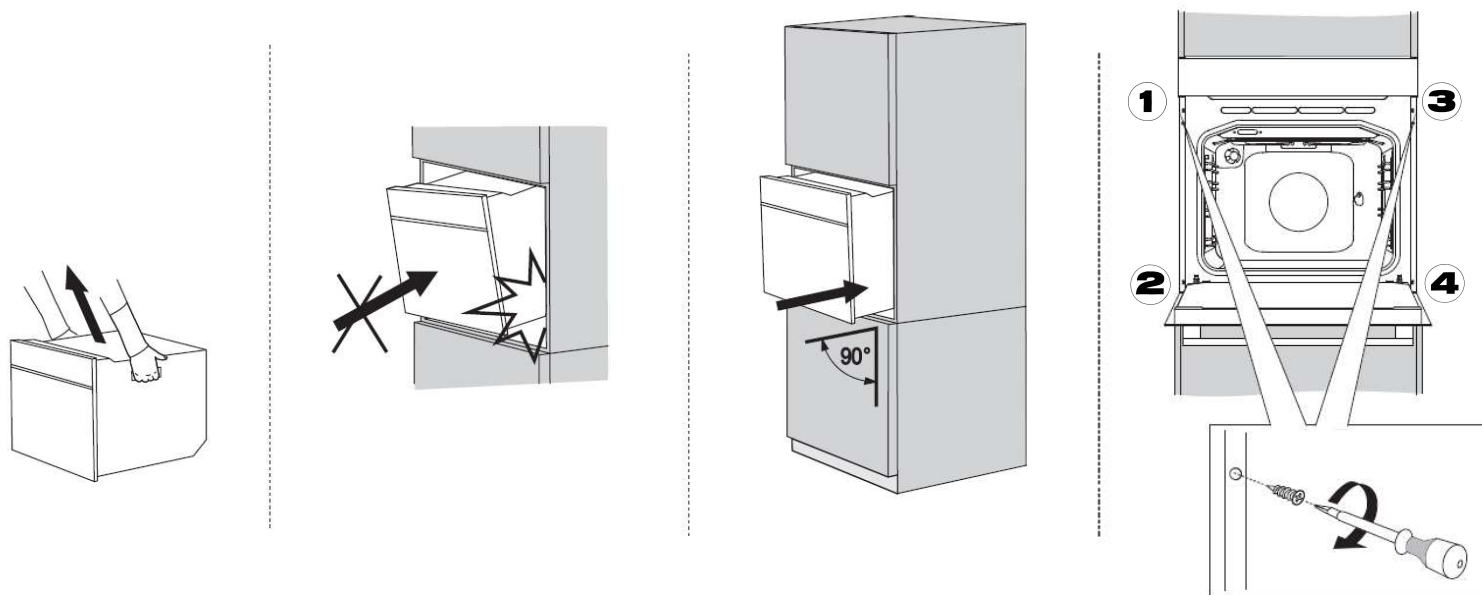
ВСТРАИВАНИЕ ДУХОВКИ

Место для встраивания шкафа должно быть подготовлено заранее и должно быть устойчивым к высоким температурам до 90 °C без деформирования и/или образования дефектов поверхностей. В этом месте должны быть предусмотрены пространства для свободного подсоединения компонентов духовки. Все кухонные бытовые приборы должны быть защищены огнеупорными материалами в соответствии с действующими стандартами. Настоятельно рекомендуется, чтобы встроенная духовка не была установлена рядом с холодильником, в противном случае производительность устройства может быть плохо связана с циркуляцией горячего воздуха. Устройство должно находиться на достаточном расстоянии от настенной розетки. Не размещайте сетевой кабель рядом с горячими поверхностями. Не оставляйте его сжатым в духовке.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В НИШУ

- Поместите прибор в нишу по центру.
- Откройте дверцу духового шкафа. Подгоняя отверстия, находящиеся по бокам корпуса, закрепите на столешнице с помощью 4 болтов.
- Духовой шкаф можно установить по желанию в кухонную колонну уровнем выше столешницы, либо в нишу под столешницей.
- Когда на столешницу, находящуюся над духовым шкафом, размещается встроенная варочная поверхность, в целях безопасности и для того, чтобы облегчить снятие духового шкафа при необходимости, нужно, чтобы электрические кабели поверхности и духового шкафа шли отдельно друг от друга.

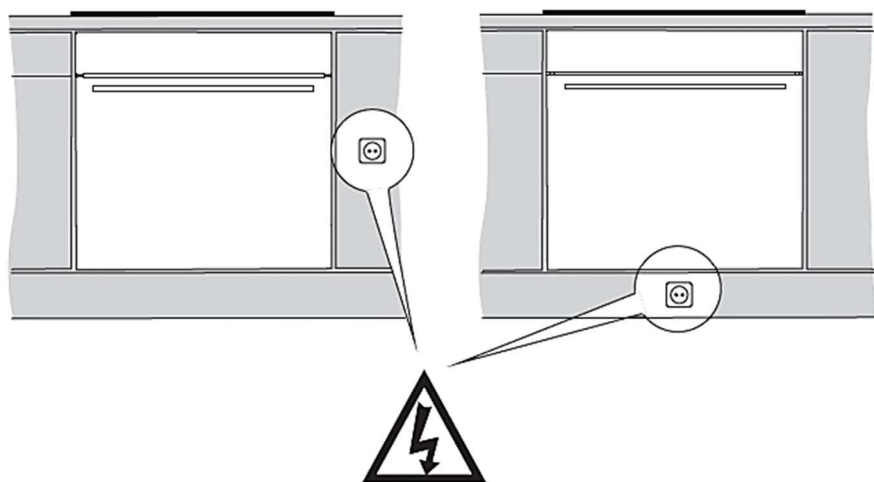
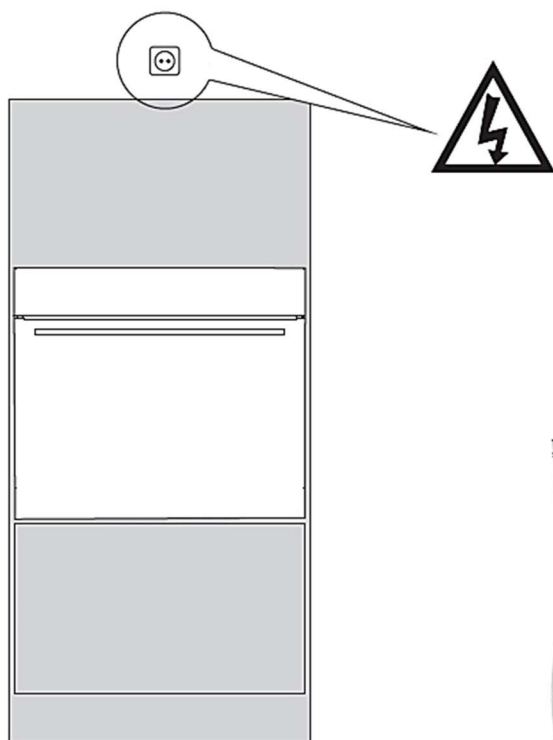


УСТАНОВКА ПРИБОРА

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Прежде чем подключать прибор к электросети:

- Разместите духовой шкаф так, чтобы доступ к розетке, которая будет использоваться для подключения духового шкафа к электросети, либо к двухполюсному выключателю, был удобным.
- Не допускайте соприкосновения электрического кабеля духового шкафа с горячими поверхностями и зажатия его в дверце духового шкафа.
- В случае повреждения электрического кабеля, обращайтесь в ближайший пункт сервисного обслуживания. Компетентные специалисты организации сервисного обслуживания должны установить кабель такого же размера с пластиковой изоляцией, устойчивый к напряжению, необходимому для работы духового шкафа.
- Если прибор будет прямо подключен к электросети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель, пригодный для работы при мощности в соответствии с установленными нормами, расстояние между точками касания должно быть не менее 3 мм. Провод заземления не должен пресекаться двухполюсным переключателем. Не рекомендуется применять регуляторы напряжения, удлинители и розетки-умножители.



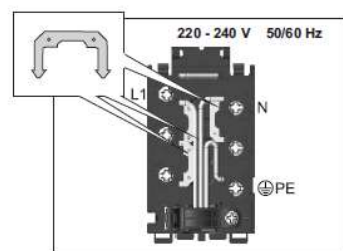
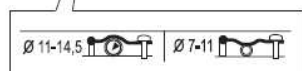
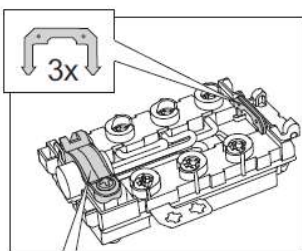
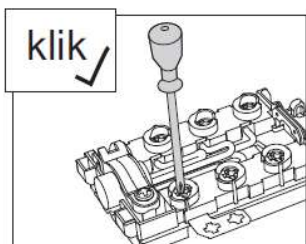
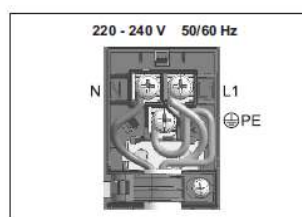
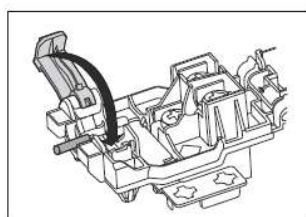
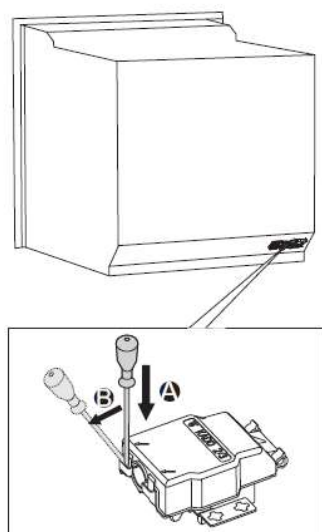
УСТАНОВКА ПРИБОРА

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

- Подключение прибора к основной электросети может осуществлять лишь компетентный мастер-электрик в соответствии с установленными правилами и нормами.
- Удостоверьтесь в том, что напряжение, поступающее из основной электросети, соответствует напряжению, указанному на памятке, расположенной в передней части снизу духового шкафа.
- Если сила тока предохранителей в вашем доме ниже 16 ампер, пусть мастер-электрик подключит также предохранитель на 16 ампер.

ВНИМАНИЕ! Прибор должен быть обязательно заземлен.

- На электрическом кабеле вашего духового шкафа имеется провод с заземлением. Его следует обязательно использовать на линии с заземлением. Проводку заземления должен осуществлять специалист-электрик.



ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ПРИБОРА

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

- Во избежание потерь тепла дверцу следует открывать только при необходимости.
- Следует поддерживать чистоту прокладок и уплотнений во избежание распространения тепла, в противном случае могут иметь место повреждения.
- Если духовой шкаф не используется в течение продолжительного времени, ее следует отключать от электросети.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать духовой шкаф перед первым использованием или помещением в нее продуктов. Однако образование конденсата на стекле дверцы или на стенках духовки не влияет на ее работу, и в процессе приготовления влага испаряется.

ПЕРЕД ЗАПУСКОМ ДУХОВОГО ШКАФА:

1. Отключите устройство от сети.
2. Удалите из духовки все элементы внутренней упаковки и все принадлежности. Ополосните все внутренние поверхности горячей водой или мягким моющим средством.
3. Тщательно протрите поверхности влажной тканью. Вымойте все принадлежности духовки и тщательно просушите.

ВНИМАНИЕ!

- Запрещается использовать прибор для отопления помещений.
- Не загромождайте вентиляционные решетки поступления охлаждающего воздуха на приборе и в помещении.
- Перед установкой убедитесь, что источник питания соответствует данным, указанным на ярлыке изделия.
- Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревающих элементов внутри духовки.
- Во время эксплуатации многие доступные компоненты могут сильно нагреваться.
- Беречь от детей.

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ПРИБОРА

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ

Выньте из прибора все принадлежности и транспортную защиту. Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки. Предварительный разогрев духовки следует осуществлять строго в течение обозначенного времени.

1. Установите регулятор температуры духового шкафа на максимальный уровень (250 C MAX)
 2. Кнопку выбора функции установите в режим Нижний и Верхний гриль (+ Вентилятор, если имеется).
 3. В таком положении оставьте духовой шкаф в работе на протяжении 30 минут.
 4. Для обеспечения циркуляции воздуха откройте окно.
- При этом в духовом шкафу на некоторое время может появиться запах и дым, исходящие от изоляционных материалов и нагревательных элементов. В таком случае, прежде чем помещать в духовку еду, дождитесь исчезновения запаха и дыма.
 - По окончании данной операции протрите внутреннюю поверхность духового шкафа влажной мыльной мягкой тканью.

ВАЖНО!

Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда держите за середину ручки.

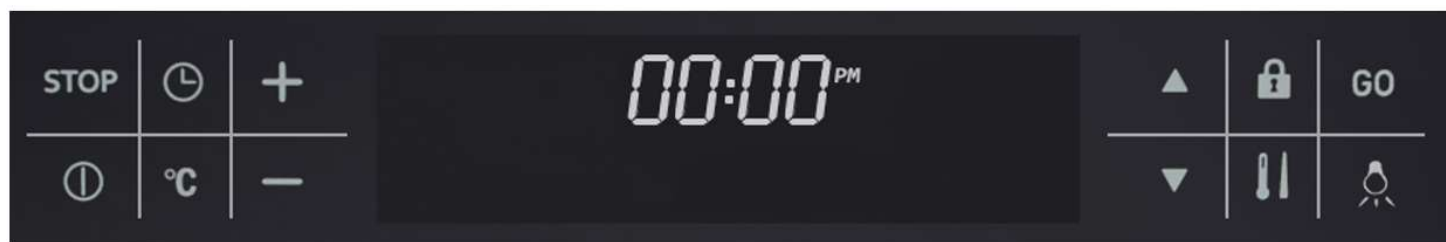
ВНИМАНИЕ!

Перед первым использованием таких предметов духового шкафа, как, например, противни или гриль, хорошо вымойте их.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее мигает время 12:00.



Сенсорами  и  установите текущее время. Подтвердите выбор нажатием на сенсор STOP/GO.

Если на сенсоре удерживать палец, значение будет меняться быстрее.

Если не воздействовать на символы времени около 7 секунд, установленное время фиксируется, и цифры перестают мигать. При временном отключении подачи электроэнергии, заданное значение сохраняется около 45 секунд.

Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно программировать время работы прибора.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ВЫХОД/ОТМЕНА/ПАУЗА

КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ ДУХОВКИ

ПРОКРУЧИВАНИЕ ВНИЗ ПО МЕНЮ

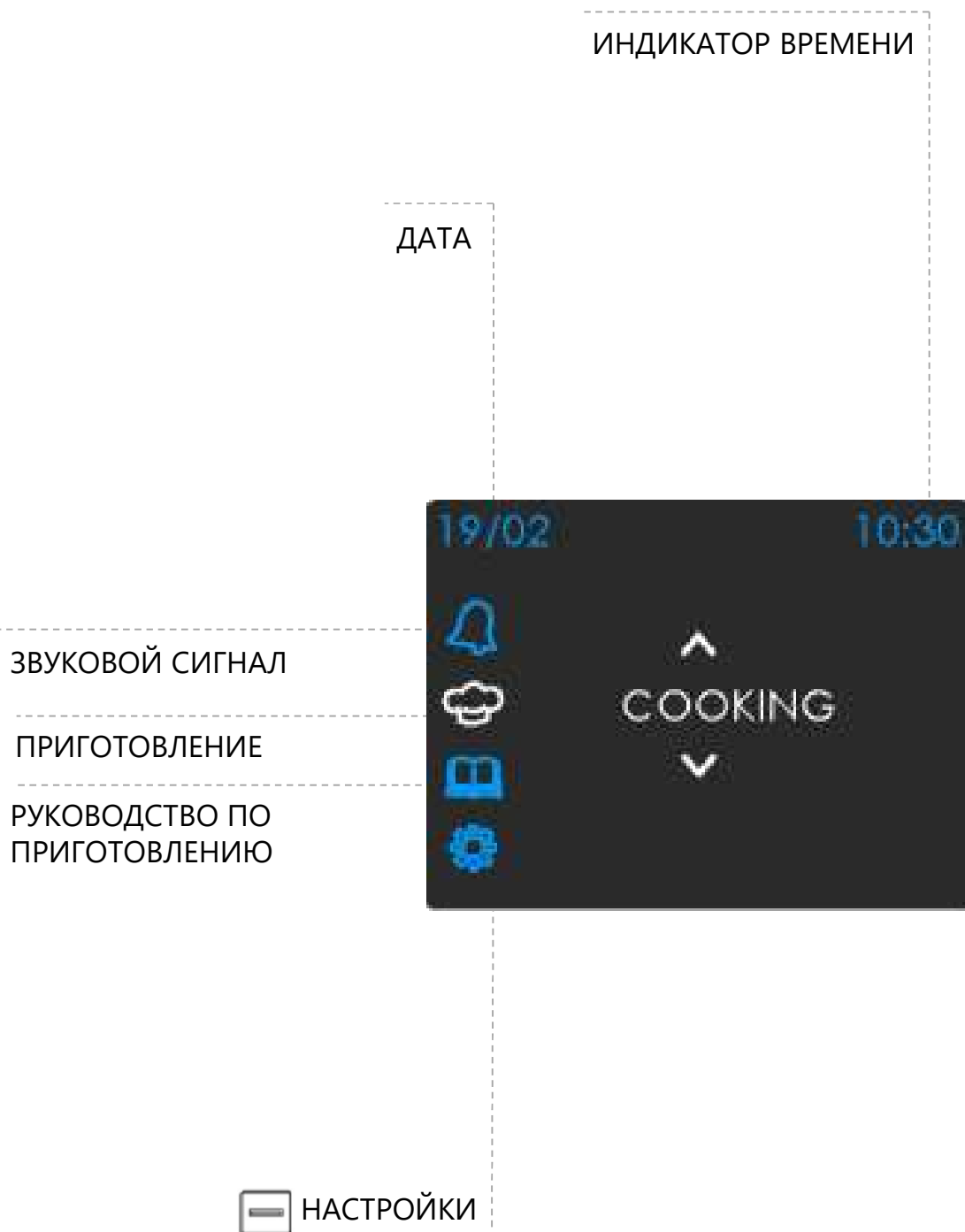
ПРОКРУЧИВАНИЕ ВВЕРХ ПО МЕНЮ



КНОПКА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ

ВЫХОД В МЕНЮ ДЛЯ ВЫБОРА ФУНКЦИЙ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия пальцем, площадь нажатия должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Для включения или выключения духового шкафа слегка нажмите и удерживайте символ  в течение 1-2 секунд. На дисплее высветится текущее время. Это может быть сделано независимо от того была или нет активирована функция защиты от детей. При выключенной печи, дисплей выглядит полностью чёрным.

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Нажав на символы  появится меню и при нажатии на  или  можно выбрать  функцию приготовления.

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ
	БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ Функция быстрого разогрева духового шкафа перед началом приготовления.
	ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ Для выпекания и жарки на одном уровне. Работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	ПИЦЦА Для выпекания пиццы и фруктовых пирогов. Работают кольцевой нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и вентилятор.
	НИЖНИЙ НАГРЕВ Используется для блюд требующих длительного и медленного пропекания - например, для приготовления блюд в горшочках.
	КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ Работают верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор. Благодаря конвекции вы можете готовить большие блюда на нескольких уровнях одновременно.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА.

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ
	ВЕРХНИЙ НАГРЕВ Режим для подрумянивания.
	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ Режим для одновременной жарки и выпекания на одном, двух или трех уровнях. В этом режиме работают кольцевой нагревательный элемент и вентилятор.
	ГРИЛЬ Этот режим подходит для приготовления различных блюд: и для жарки мяса, и для выпекания бисквитов, и для запекания яблок. Естественная конвекция горячего воздуха и двусторонний нагрев обеспечивают натуральное приготовление, равномерное пропекание или прожаривание блюд с аппетитной хрустящей корочкой.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ Режим для постепенного бережного оттаивания замороженных продуктов
	ГРИЛЬ С ВЕРХНИМ НАГРЕВОМ Оптимально для приготовления больших блюд из мяса или рыбы, которые размещаются на всем пространстве решетки. Работают верхний нагревательный элемент и элемент гриля.
	ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА При использовании данной функции температура поддерживается на уровне 80 C, что является оптимальным для поддержания тепла уже приготовленных блюд.
	ОБЪЕМНЫЙ ТУРБОГРИЛЬ Идеально подходит для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Также подходит для подрумянивания. Работают верхний нагревательный элемент, элемент гриля и вентилятор.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ.

Это вид приготовления, при использовании которого можно выбрать функцию приготовления и температуру и завершить приготовление вручную после того, как пища будет должным образом приготовлена.

1. Нажмите кнопку , при этом приготовление не должно осуществляться, и войдите в главное меню. Выберите пункт "ПРИГОТОВЛЕНИЕ" путем нажатия кнопки . На экране отобразится первая функция приготовления и соответствующая назначенная температура в мигающем режиме. (непосредственное нажатие кнопки , когда экран является видимым, также возможно в виде горячей клавиши, в этом случае будут мигать последние параметры приготовления — функция и температура).
2. Вращая ручку выбора функции приготовления, выберите требуемую функцию. Назначенная температура этой функции также будет отображаться на экране.
3. Вращая ручку температуры, можно изменить температуру в допустимых пределах.
4. Нажмите кнопку  для начала готовки. Приготовление будет длиться до тех пор, пока оно не будет выключено вручную, или до истечения максимально допустимого времени (10 часов). В последнем случае на экране появится сообщение об ошибке (см. коды ошибок).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ПАУЗА, ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ И ОТМЕНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ.

В режиме ручного приготовления при нажатии кнопки  включится пауза, на экране будет мигать сообщение **ПАУЗА**. Появится доступ к экрану изменения параметров с мигающей функцией приготовления и температурой. Нажатием на кнопки  или  можно изменить функцию приготовления и температуру. При нажатии кнопки  приготовление в ручном режиме завершится с внесенными изменениями, если таковые были сделаны. Вместо этого также можно нажать кнопку  для получения доступа к параметрам приготовления в автоматическом режиме.

В любое время при приготовлении в ручном режиме после нажатия кнопки  (экран переходит в режим ожидания) или  (экран выключается) и удерживании ее в течение 2 секунд можно отменить приготовление в ручном режиме.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ.

Приготовление начнется незамедлительно и будет автоматически завершено по истечении заданного времени приготовления.

1. Выполните первые 3 шага приготовления в ручном режиме для установки требуемой функции приготовления и температуры.
2. Нажмите кнопку  для входа в меню времени приготовления.
3. Задайте требуемое время приготовления с помощью кнопки  или  (максимально допустимое время приготовления составляет 10 часов). Нажмите кнопку  для подтверждения настроек. На экране отобразится время завершения приготовления.
4. Нажмите кнопку  для начала приготовления в автоматическом режиме. Приготовление автоматически завершится по истечении заданного времени готовки.

Примечание: В нижней информационной строке экрана будет отображаться время начала готовки, оставшееся время приготовления и время завершения приготовления.

ПАУЗА, ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ И ОТМЕНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ.

Во время приготовления в автоматическом режиме при нажатии кнопки  оно будет приостановлено, поставлено в ПАУЗУ, начнет мигать функция приготовления и температура. Нажатием на кнопки  или  можно изменить функцию приготовления и температуру. Также можно использовать кнопку  для входа в меню изменения времени приготовления и завершения готовки. При нажатии кнопки  приготовление в автоматическом режиме завершится с внесенными изменениями, если таковые были сделаны.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РАБОТА В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ (С ЗАДАНИЕМ ОТЛОЖЕННОГО НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Эта функция позволяет запрограммировать продолжительность приготовления пищи, задав также время начала приготовления. Таким образом, она должна использоваться в том случае, если Вы хотите запрограммировать начало приготовления пищи.

1. Выполните первые 3 шага приготовления в автоматическом режиме (пояснение приводится выше) для установки требуемой функции приготовления, температуры и времени приготовления. На экране отобразится время завершения приготовления.

2. Нажмите кнопку **M**.

3. Задайте требуемое время завершения приготовления с помощью кнопки **▲** или **✕** (максимально допустимое время завершения приготовления — это текущее время + 23 часа 59 минут).

4. Нажмите кнопку **✓** для включения программы отложенного приготовления. Теперь управление будет отложено до истечения рассчитанного времени начала приготовления, которое обозначается символом **🕒**, появляющимся на экране.

Пример отложения предварительно заданного времени приготовления 1 ч:15 мин, чтобы готовка закончилась автоматически в 12:50. Так как текущее время составляет 10:30, включение печи будет отложено до 11:35, в это время готовка начнется на 1 час 15 минут и автоматически прекратится в 12:50.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РАБОТА В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ (С ЗАДАНИЕМ ОТЛОЖЕННОГО НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ).



Примечание: В нижней строке экрана будет отображаться время начала готовки, время приготовления и время завершения приготовления.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Любое приготовление, за исключением приготовления в ручном режиме, завершится автоматически по истечении заданного времени готовки либо, в случае приготовления с использованием термометра для мяса, после достижения заданной температуры термометра для мяса. На экране отобразится сообщение "приготовление завершено", начнет мигать символ AUTO, и включится звуковой сигнал. Нажмите кнопку **Esc** для подтверждения прочтения сообщения и прекратите выполняемое действие, отобразится экран ожидания.



Когда температура камеры печи составляет менее 60°C.



Когда температура камеры печи составляет более 60°C.

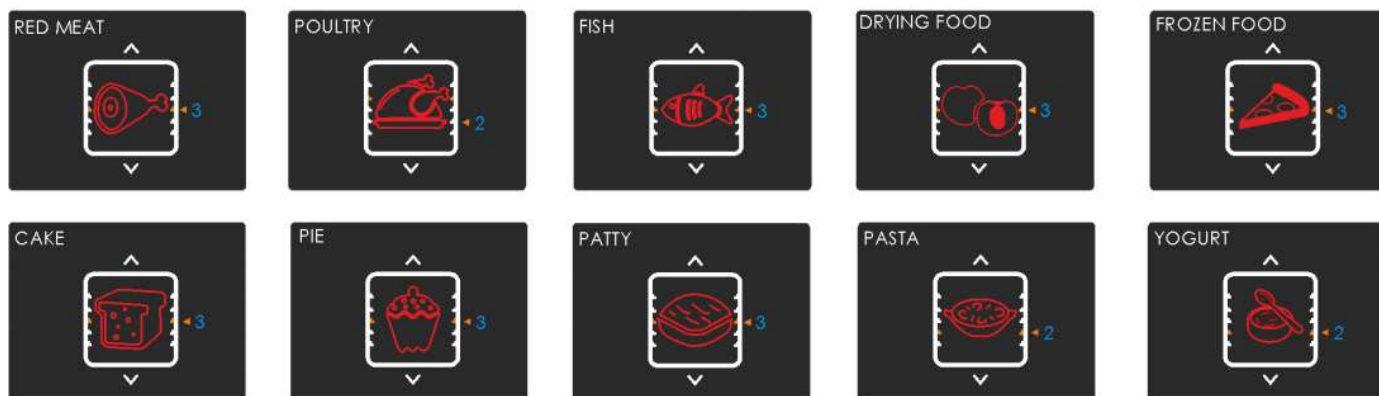
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



С помощью меню руководства по приготовлению пищи можно выбрать один вид продуктов среди их множества. Автоматически будет задана соответствующая функция приготовления, температура, время приготовления. Также будет дана рекомендация относительно положения лотка

1. Нажмите кнопку **M**, при этом не должна быть включена программа приготовления, и войдите в главное меню. Выберите пункт "Руководство по приготовлению" с помощью кнопки **▲** или **✕** и нажмите кнопку **✓**. На экране отобразится первый вид продуктов в памяти и рекомендуемое положение противня.
2. С помощью кнопки **▲** или **✕** (либо путем вращения ручки выбора функции) можно прокрутить все доступные виды продуктов. Когда на экране отобразится требуемый вид продуктов, нажмите кнопку **✓**.



3. В отношении некоторых видов продуктов блок управления выдаст запрос, состоят ли приготавливаемые продукты из одной части или из нескольких частей (например, большой кусок мяса или нарезанное мясо/стейк). С помощью кнопки **▲** или **✕**, выберите подходящее значение и нажмите **✓** для подтверждения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



4. При использовании некоторых видов продуктов может запрашиваться вес продуктов. Укажите правильный вес (в случае необходимости исправьте отображаемый вес по умолчанию) с помощью кнопки  или  и подтвердите действие нажав .
5. На экране отобразятся все параметры планируемого приготовления. Будет мигать заданная температура печи, она может быть изменена с учетом допустимых пределов.
6. При нажатии кнопки  приготовление начнется с параметрами, отображаемыми на экране, включая автоматически заданное время приготовления и завершения готовки. Перед нажатием кнопки  данные два параметра можно изменить путем нажатия кнопки  и входа в меню изменения параметров.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ:



Функцию звукового сигнала можно использовать независимо от функций приготовления. Звуковой сигнал включается после истечения заданного времени или при наступлении установленного времени дня.

1. Нажмите кнопку . Отобразится экран главного меню, если при этом не будет включена программа приготовления и не будет осуществляться приготовление, выберите пункт ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ с помощью кнопки  или  и подтвердите действие с помощью кнопки . Появится меню продолжительности включения звукового сигнала. Если осуществляется приготовление или включена программа приготовления, этот экран появится сразу после нажатия кнопки .
2. С помощью кнопки  и  отрегулируйте продолжительность звучания звукового сигнала в формате "часы/секунды". Следует отметить, что время дня, в которое будет включен звуковой сигнал также указывается в нижней правой части экрана, вблизи символа . После завершения настроек нажмите на кнопку  для подтверждения действия.
3. Оставшееся время включения звукового сигнала будет указано в верхней части экрана, если оно будет составлять менее 10 минут, в формате "минуты/секунды", вблизи символа . Если оставшееся время будет составлять более 10 секунд, вместо этого будет отображаться время дня, в которое будет включен звуковой сигнал, вблизи символа .

ОТМЕНА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА:

Для отмены обратного отсчета любого звукового сигнала необходимо установить его время как "0", выполнив вышеуказанные действия. По мере достижения заданного времени включения звукового сигнала / по истечении заданного времени, включится устройство звукового оповещения, и на экране начнет мигать символ  0:00.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

НАСТРОЙКИ:



С помощью этого меню Вы можете установить время дня, дату, язык, часы экрана (цифровые или аналоговые), звуковые настройки и значение температуры, которое будет использоваться.

Нажмите кнопку **M**, если не будет включена программа приготовления, войдите в главное меню, выберите пункт НАСТРОЙКИ с помощью кнопки **↶** или **↷** и нажмите кнопку **✓**. Первое меню на экране будет являться временем дня. Для выполнения настроек в текущем меню на экране нажмите кнопку **✓**, для получения доступа к другим меню прокрутите кнопку **↶** или **↷**. Нажмите кнопку **✓**, когда на экране появится меню, в котором будут осуществляться настройки.



После завершения настроек на экране появится соответствующий пункт меню. Вы можете выбрать для настройки другой пункт меню с помощью кнопки **↶** или **↷** и подтвердить действие с помощью **✓** или возвратиться на экран главного меню с **Esc**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

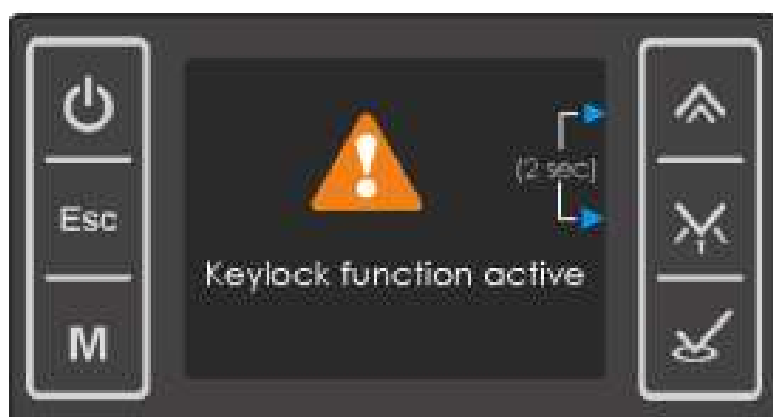
БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ:

Для предотвращения непреднамеренных нажатий кнопок можно использовать функцию блокировки от детей. Для ее включения нажмите одновременно кнопку  и  и удерживайте их в течение 2 секунд, при этом не должен быть включен режим настроек. В левой верхней части экрана появится символ .



Когда будет включена блокировка от детей, будет работать только кнопка . При длительном нажатии кнопки  можно включить или выключить блок управления. Все другие сенсорные кнопки будут неактивными.

Когда блокировка от детей будет включена, после нажатия любой кнопки, за исключением , отобразится сообщение, приведенное ниже. Для отключения блокировки от детей одновременно нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку  и .



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ:

Эта функция является полезной для быстрого нагрева печи до заданной температуры путем временного включения конвекционного нагрева (циркулярных нагревательных элементов и турбовентилятора). Эти дополнительные нагревательные элементы будут автоматически отключены по мере достижения заданной температуры внутри камеры.

В процессе приготовления (после включения) при нажатии и удерживании 2 секунды кнопки  эта функция будет выключена. Символ быстрого нагрева  отображается в правой части символа приготовления .



Для отмены функции быстрого нагрева необходимо выполнить нажатие и удерживание в течение 2 секунд кнопки .

Функция быстрого нагрева будет автоматически отключена по мере достижения заданного значения температуры камеры печи, символ  исчезнет.

Примечание: Быстрый нагрев не может быть включен во время использования функции гриля, либо если разница между заданной и текущей температурой составляет менее 50С, заданная температура для других функций составляет менее 100С.

ЖК MAUNFELD

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЛАМПЫ:

Когда какое-либо меню настроек не будет включено, при нажатии и удерживании в течение 2 секунд кнопки  можно будет выключить или включить лампу.

Когда лампа включена, символ лампы на экране будет цветным, когда выключена — серым.

Примечание: при вхождении в меню приготовления лампа загорается автоматически. Если пользователь начнет процесс приготовления, лампа будет продолжать гореть. В случае необходимости лампа может быть выключена путем нажатия и удерживания в течение 2 секунд кнопки .

СИГНАЛИЗАЦИЯ ОБ ОШИБКАХ

Когда появляются ситуации, препятствующие нормальной работе печи, оповещающее устройство сигнализирует об ошибках, таких как:

Err1: ошибка связи;

Err2: PT1000 (зонд) разомкнута цепь;

Err3: PT1000 (зонд) замкнута цепь;

Err4: слишком высокая температура на дисплее;

Err5: Слишком высокая температура на силовой плате;

Err6: неисправность дисплея;

Err7: неисправность силовой платы;

Err8: не обнаружено разогревания.

При ошибках **Err4** и **Err5**, выключить и оставить охладиться печь в течение нескольких часов, затем попробовать снова её включить. Если ошибка не исчезает, связаться со службой технического сервиса.

При наличии каких-либо других ошибок, поставить в известность авторизованный центр технического обслуживания.

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
1. Верхняя часть блюда пережарена, а нижняя недожарена.	Уровень нижней температуры слабый.	Возможно, неправильно выбрана полка для приготовления. Противень следует поместить на уровень ниже.
2. Нижняя часть блюда пережарена, а верхняя недожарена.	Уровень верхней температуры слабый.	Возможно, неправильно выбрана полка для приготовления. Противень следует поместить на уровень выше.
3. Блюдо снаружи пропеклось, а изнутри осталось сырым.	Чрезмерный перегрев.	Неправильный выбор температуры приготовления, убавьте температуру.
4. Внешняя часть блюда пересушена.	Низкая температура.	Неправильный выбор температуры приготовления, попробуйте увеличить температуру.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ПРИБОРА

- Перед началом любых операций по обслуживанию прибора рекомендуется отключить питание.
- Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.
- Запрещается использовать грубые, абразивные материалы или острые металлические скребки для чистки дверцы духовки, поскольку они могут поцарапать или повредить поверхности или разбить стекло.
- Запрещается использовать кислотные продукты (например, для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.
- Отключите нагревательные элементы, дождитесь, пока внутренние компоненты духовки остынут, перед тем как дотрагиваться до них или чистить.
- Обращайте особое внимание на решетки гриля.
- При чистке влажной губкой или мягкой тканью принимайте меры предосторожности, если поверхность горячая: может образовываться пар и причинить ожог.

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Следует регулярно проверять состояние резиновой прокладки по краям камеры духовки. Она гарантирует нормальную работу прибора. Если замечены повреждение прокладки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧИСТКА ПОВЕРХНОСТЕЙ

АЛЮМИНИЕВЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность. Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.

Примечание: следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.

ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ С ДЕТАЛЯМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность. Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

КРАШЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ДЕТАЛИ

Для очистки переключателей, ручки дверцы, наклеек и заводской таблички нельзя использовать абразивные чистящие средства и приспособления, спирт и спиртосодержащие чистящие средства. Пятна удаляйте сразу с помощью мягкой тряпки и воды, чтобы не повредить поверхность. Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Вы можете очищать рабочую камеру классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудаляемых загрязнений. После такой очистки тщательно смойте остатки чистящего средства. Рабочую камеру и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.

Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока печь еще теплая.

Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите камеру водой для устранения остатков чистящего средства.

Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и абразивные средства.

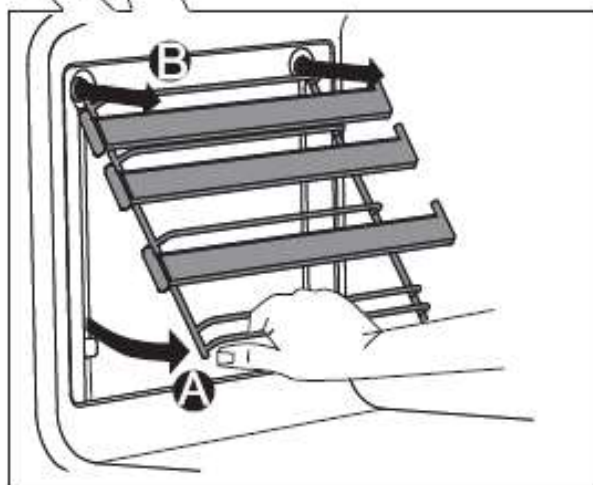
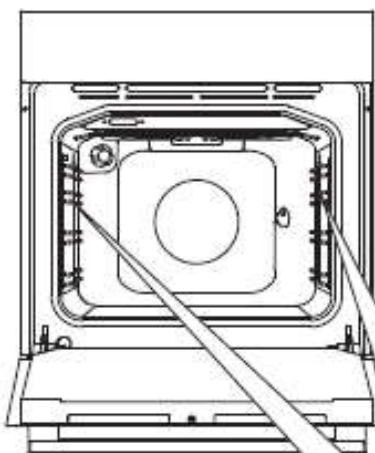
Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством.

Рабочая камера, внутренняя сторона дверцы и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

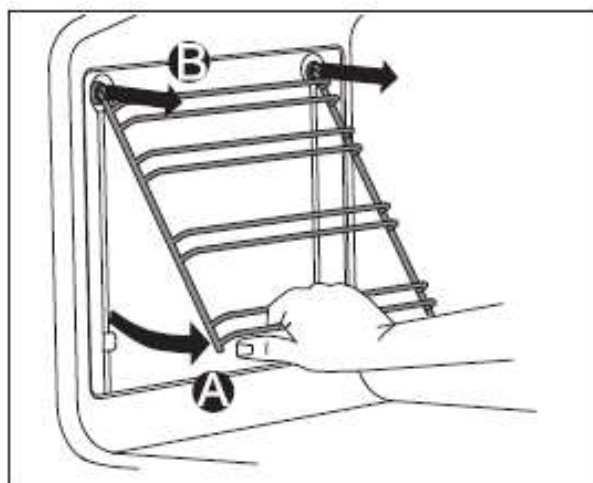
СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.



A Приподнимите направляющие снизу, отведя их от стенки.

B Извлеките направляющие из гнезд.

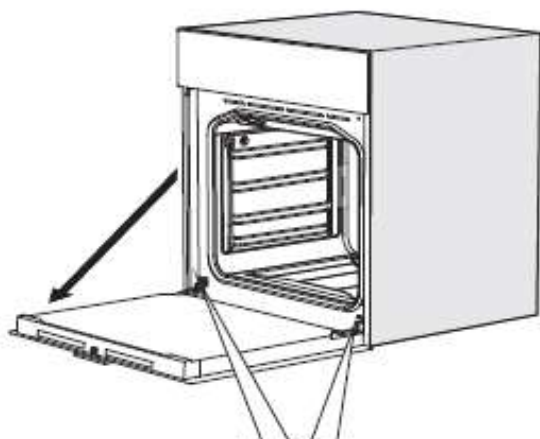


Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

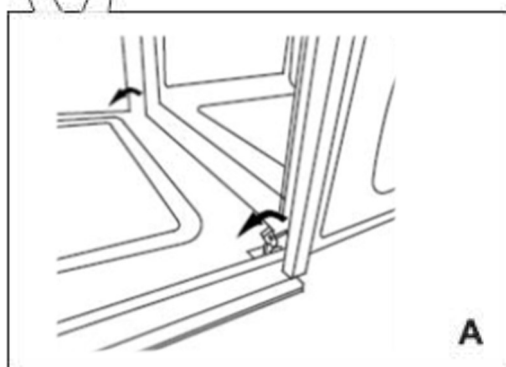
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

СНЯТИЕ/ УСТАНОВКА ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА

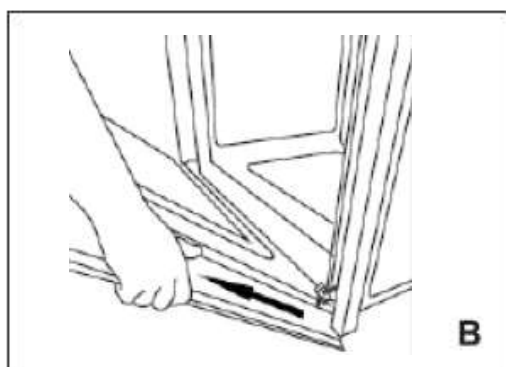
Дверцу можно легко снять и почистить. Для этого следуйте нижеприведенной инструкции:



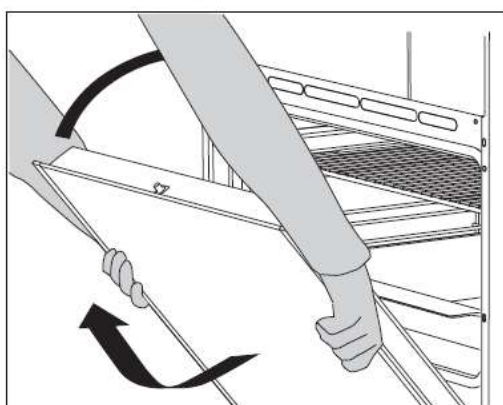
1. Для снятия дверцы полностью откройте дверцу.



А Потяните назад два флажка, указанные на рисунке.



В Возьмите дверь обеими руками с двух сторон. Немного поднимите дверь и снимите петли с обеих позиций. Потяните дверь к себе, чтобы снять петли с отверстий рамки двери.

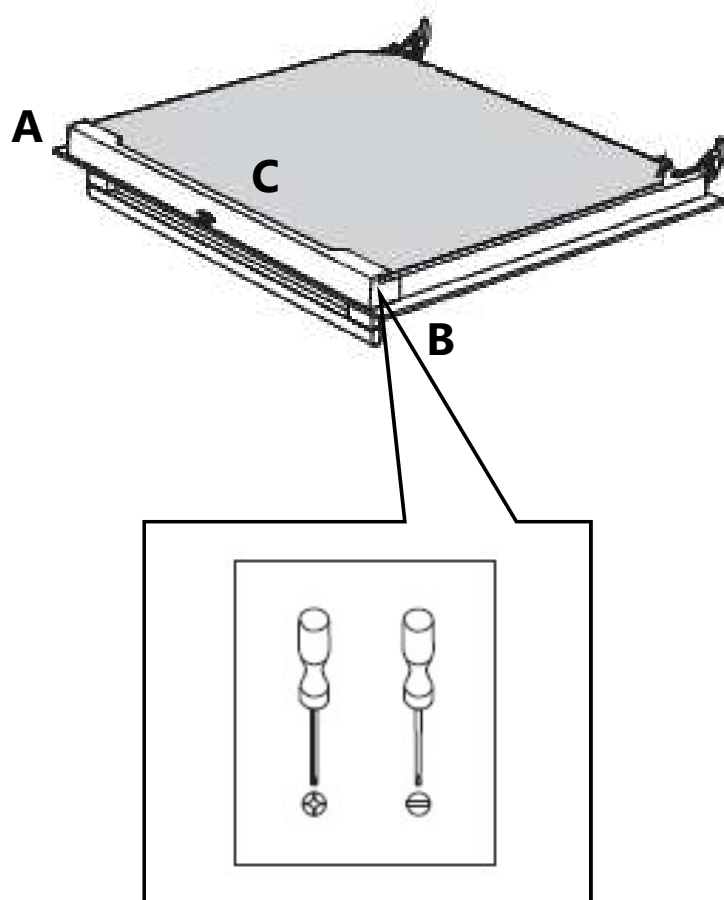


3. Для установки дверцы выполните описанные действия в обратном порядке, держа дверь по бокам обеими руками ближе к нижней части двери, установите петли в отверстия передней рамки духового шкафа. Полностью открыв дверь, снимите два металлических стержня с петель. Медленно закройте дверь. Убедитесь, что она установлена правильно и ровно относительно боковых сторон.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

СНЯТИЕ/ УСТАНОВКА ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА

Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого необходимо снять дверцу духовки



1. Для снятия внутреннего стекла снимите удерживающую планку **С**, заранее открутив винты **А** и **В**.

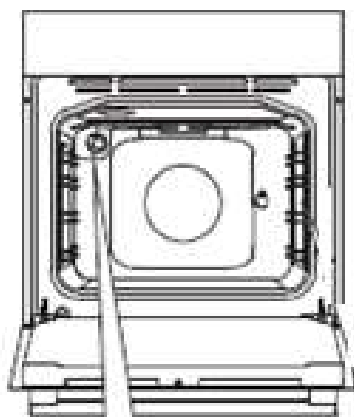
2. Для установки стекла выполните описанные действия в обратном порядке.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

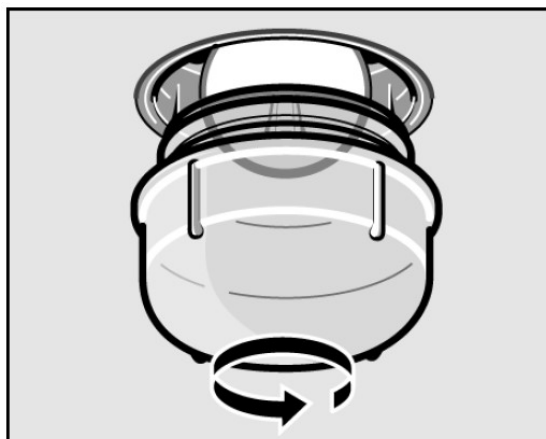
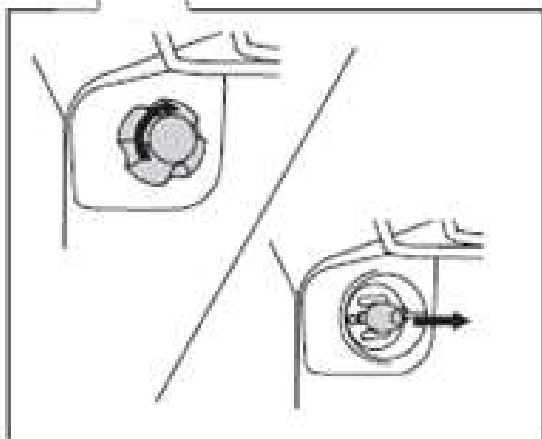
Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!

Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.



Лампочка: E14, 230 В, 25 Вт

1. Существует опасность удара током! Отключите прибор из электросети. Убедитесь в том, что он полностью отключен.
2. Снимите защитный стеклянный колпак лампы, повернув его влево.
3. Замените лампу на другую лампу подобного класса.
4. Снова закрутите стеклянный колпак.
5. Подключите прибор к электросети.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Храните оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющих на упаковке.
- Если оригинальная упаковка отсутствует:
Примите меры, чтобы уберечь Ваш прибор от внешних ударов. Не кладите на него тяжести.
- При транспортировке держите или ставьте Ваш прибор параллельно полу (верхней частью кверху).

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.

Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

Просим вас придерживаться следующих мер:

1. При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
2. Используйте свой прибор в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
3. Если Вам потребуются услуги по вашему прибору, Вы можете обратиться в пункты обслуживания по указанным в Вашем гарантийном талоне.
4. По окончании работы не забудьте попросить у сервисного специалиста «квитанцию об оказании услуг». Квитанция окажется полезной в случае возникновения каких-либо проблем в будущем.
5. Срок эксплуатации: 10 лет (срок хранения запасных частей, которые необходимы для функционирования прибора).

Согласно директивам, принятым в Европе, данный прибор является отходным электрическим и электронным прибором 2002/96/ЕС. (WEEE). Прежде чем выбрасывать данный прибор в мусор или сдавать в металлолом, необходимо предотвратить потенциально негативные результаты воздействия на окружающую среду и здоровье человека. В противном случае это будет несоответствующий выброс. Данный символ на товаре обозначен с целью предупреждения о том, что данный прибор нельзя расценивать как бытовой отход и что его следует сдать в пункт сбора отходов. Уничтожение прибора должно производиться в соответствии с местными экологическими правилами. Подробную информацию о правилах выброса, повторного использования духового шкафа и возвращению его в оборот, можно получить в компетентных пунктах обслуживания.



По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники MAUNFELD просим вас обращаться в ближайшую авторизованную сервисную службу. Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки. Список сервисных центров смотрите на сайте:

www.maunfeld.ru

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в инструкции по эксплуатации.